

# Grundschule Am Johannesland







Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert



## Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

<b>6. Woche</b>	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b>	Geflügelbratwurst mit Paprika-Mais-Gemüse und dazu Reis  Banane
<b>Dienstag</b>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  Schokopudding G,A
<b>Mittwoch</b>	Fischstäbchen A,C,D mit Kartoffel und frischem Dill-Gurkensalat  Kirsch-Quarkspeise G
<b>Donnerstag</b>	Putengulasch mit Möhren und Zucchini dazu Reis  Joghurt mit Müsli G
<b>Freitag</b>	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Erbsen, Möhren und Brokkoli A,G  Apfel

Änderungen vorbehalten

**Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.**

Mit 1 Konservierungsstoffen, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

Enthält: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam,

L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupine, N Weichtiere

\* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkezeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind